

Synthèse de la programmation

Le CPIE BG, une association ancrée sur le territoire

Le CPIE Bugey Genevois est une association implantée à Seyssel. Elle gère un service de placement familial et agit dans deux champs d'action: l'éducation à l'environnement et l'accompagnement des territoires vers un développement durable tout en facilitant l'action commune.

Ses principales thématiques sont l'eau et la biodiversité, l'agriculture et l'alimentation ainsi que la santé environnement.

Nos partenaires :



GAEC des FLAM'EN VERT

GAEC des prêles

Avec le soutien financier de :



Samedi 28 septembre	Journée Environnement
Lundi 30 septembre	Atelier cuisine
	Atelier avec Odynéo
Mardi 1 octobre	Un panier, une recette
Mercredi 2 octobre	Visite guidée GAEC Flam'en vert
	La pollinisation au coeur de l'alimentation
Jeudi 3 octobre	Atelier "sirop"
	Un panier, une recette
Vendredi 4 octobre	Cuisine Vagabonde
Samedi 5 octobre	Visites de fermes
	Un panier, une recette
Mardi 15 octobre	Soirée de clôture : ciné-débat

Public ciblé :

- Tout public
- Collectivité-professionnels
- Public spécifiques



RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS :

CPIE Bugey Genevois, BP7 74 910 Seyssel

<http://www.cpie-bugeygenevois.fr>

04 50 59 00 61

cpiebugeygenevois@orange.fr



BUGEY GENEVOIS

Rencontres de l'Alimentation Durable



Programmation
**Du 28 septembre
au 5 octobre 2024**

Organisé par :



BUGEY GENEVOIS



Edito

Le CPIE Bugey Genevois organise ses Secondes Rencontres de l'Alimentation Durable. Elles s'adressent à tous sur notre territoire (consommateurs, producteurs, commerçants, élus et scolaires).

Se nourrir quotidiennement est une préoccupation de chacun. Casse-tête ou plaisir ? D'où vient ce que je mange ? Quelle est sa composition ? Quelles pratiques agricoles ont été utilisées ?

En tant que consommateur et citoyen, comment chacun peut-il agir et être acteur d'une filière plus responsable en se posant les bonnes questions sur son alimentation, en favorisant les aliments qui sont produits de façon responsable, bons pour la santé, pour l'environnement, pour l'économie du territoire et qui favorisent le lien social entre producteurs et consommateurs.

Des solutions s'offrent à nous : consommation locale et de saison, choix de produits alimentaires issus de filières durables .

Au cours de ces rencontres de l'alimentation durable, le CPIE Bugey Genevois souhaite sensibiliser le territoire à cette thématique .

Mettons tous la main à la pâte !

Programmation de la semaine ...

Samedi 28 septembre

Journée Environnement

Cette journée sera dédiée aux deux services du CPIE Bugey Genevois (Service Environnement et Service de Placement Familial) pour la fameuse **Journée Environnement**.

Public cible : 2 services du CPIE

Lieu : Lornay

Lundi 30 septembre

Atelier cuisine I 10h à 14h

Apprenez à cuisiner un produit local et de saison dans sa totalité et... partagez ce repas avec les autres participants.

Cet atelier sera aussi l'occasion de partir à la rencontre des vignes chautagnardes (dégustation de vin et/ou visite des vignes)

Lieu : Au restaurant La Maison Michaud
Route de Rumilly - Seyssel 74

Sur inscription

Tarif : 25 euros

Les amis du jardin

Atelier de découverte de la pollinisation et du lien avec l'alimentation. Valorisation du jardin partagé entretenu par les résidents du SAJ d'Odynéo.

A destination des résidents du **SAJ Odynéo**

Lieu : 01 260 Arvière-en-Valromey

Mercredi 02 octobre

La pollinisation au cœur de l'alimentation | 19h30

Aborder la thématique des pollinisateurs et de leur rôle pour notre alimentation.

Lieu : Salle des fêtes, Challonges

Visite GAEC Flam'en vert | 14h à 16h

La ferme Les Flam en vert est une ferme maraîchère en agriculture biologique. Venez participer à divers ateliers pratiques (plantation, légumes de saison, empreinte carbone, etc.), et mettez en place une nouvelle manière de cultiver et de consommer pour une alimentation toujours plus durable !

Lieu : 120 route de Bovinel 01300 Peyrieu

Sans inscription

Jeudi 03 octobre

Atelier préparation de sirop I 14h

Faire un sirop à base de plantes

Lieu : Magasin de la Ferme d'Elouise
16 route de Genève, Seyssel 74

Sur inscription

Tarif : 5 euros

Vendredi 04 octobre

Atelier cuisine végétale | 9h30 à 14h

Création d'une assiette repas équilibrée, joyeuse et facile à réaliser et pistes pour créer ses menus pour la semaine

Lieu : Salle de la Place de la République, 01 420 Seyssel

Sur inscription

Tarif : Prix libre à partir de 10 €

Samedi 05 octobre

Visites de fermes

FERME D'ELOUISE | 10H

Elise et Louis cultivent fruits et légumes sains et de saison sans engrais ni pesticides. Une partie de leur production est transformée par lactofermentation ou sous forme de pickles ou de confitures.

Lieu : 167 Route de Clermont, Seyssel 74

GAEC CHAMPS DES PRÊLES | 10H30

La famille Châtelain élèvent des vaches laitières en IGP à destination de la transformation en fromages de Savoie à Frangy (Tomme de Savoie, Raclette de Savoie, Emmental de Savoie...). La polyculture permet une quasi autonomie de la nourriture du troupeau.

Lieu : 66 route de Châtel Veytrens, Bassy 74

Une recette, un panier - Vrac et Local

Retrouvez des "Paniers-Recettes" au magasin Vrac et Local composés des produits nécessaires (frais, bio et locaux) pour réaliser une (ou plusieurs) des trois recettes proposées.

Lieu : Vrac&Local, 1 Pl. de la République, Seyssel 01

Mardi 01 octobre

Jeudi 03 octobre

Samedi 05 octobre

SOIRÉE DE CLÔTURE DES RENCONTRES DE L'ALIMENTATION DURABLE

Mardi 15 octobre

Ciné-débat | 19h30

Participez à un ciné débat autour du film "la théorie du boxeur" avec Cinébus

Lieu : Salle Jean XXIII
Frangy 74

19h30 : Accueil des participants et exposition des actions menées sur la semaine

20h : début de la séance

En fin de séance : débat (environ 1h)

du 01 au 06 octobre

À NE PAS MANQUER ...

Rencontres de l'Alimentation Durable organisées par le CPIE
Chablais Léman et Pousses d'Avenir

